レトルト
カレーの製造

おいしいレトルト食品の製造を通して 食卓に自然としあわせを届けます

もっと、くわしく
みてみよう!

職場見学可能です

株式会社エスビーサンキョーフーズ

所在地／焼津市利右衛門1439-11　TEL.054-622-6910　https://www.sbfoods.co.jp
創業／1989(平成元)年7月　従業員数／153名(2026年10月現在)

私たちの仕事

エスビー食品グループ最大のレトルト製品工場として、レトルトカレーやシチュー、ハヤシ、業務用製品など幅広い食品を生産しています。チューブ入り調味料の生産も開始し、安全・安心でおいしい製品づくりに向けた徹底した品質管理のもと、スパイスやハーブを通じて健康的な暮らしを支えています。また、災害時の備えにも役立つレトルト食品を通じて、人びとの豊かな生活に貢献しています。


▲工場外観

? レトルトカレーの製造に必要なものは?

カレーに必要なスパイス&ハーブ

植物の種・根・皮・葉などを乾燥させたもので、料理に香りをつけたり、いやな臭いを消したり、辛みで味にメリハリをつけたりします。日本のカレー粉には、通常20〜30種類が入っています。



クミン



カレーの香りでカレー粉には欠かせない代表的なスパイスです。

カルダモン



香りの王様とも呼ばれるさわやかでフレッシュな香りが特徴です。

とうがらし



舌が焼けるようなヒリヒリとした辛さでカレーに辛みをつけます。

ターメリック



カレーに欠かせない、鮮やかな黄色をつけるスパイスで、風味を引き立てます。

? レトルトカレーができるまでの流れは?

非常時用に使いながら買い足すローリングストックをしましょう。



1 材料の準備

自動で動く大きな釜に、ゆでて冷ました肉や野菜を準備します。



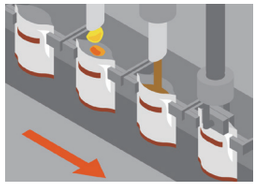
2 材料をカップに入れる

野菜や肉を決まった量だけカップに入れ、重さなどを検査します。



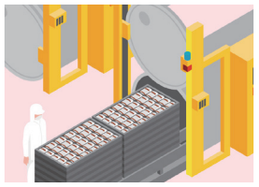
3 カレーソースをつくる

タマネギやカレー粉などを入れて煮込み、カレーソースをつくります。



4 レトルトパウチに詰める

カップの野菜と肉、カレーソースを光や空気を通さない袋に入れます。



5 殺菌する

1回で数千個のレトルトカレーを、腐らないように高温で殺菌します。



6 検査と箱詰め

X線検査機での厳しい検査に合格した製品を箱に詰めていきます。

7 仕上げとラッピング

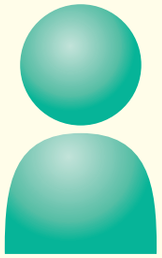
段ボールに詰めて倉庫へ運ばれます。

8 みなさんの食卓へ

スーパーなどのお店に運ばれ、温めるだけで食べられる便利なカレーです。

働く人の声

仕事のやりがいを聞いてみました。

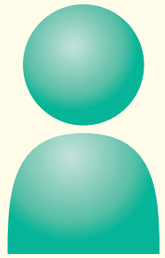


製造部 製造課 充填係
Tさん

カレー好きには抜群の仕事

パウチ(袋)に詰める機械の操作・調整や検品作業もします。ホテルやレストランなどでも、自分がつくったカレーが提供されているのを見ると、関わったものだと心の中で喜んでいます。

品質管理部
Sさん



幅広い業務を担当

製品の分析・検査を中心に、従業員教育なども担当しています。スーパーに製品が並んでいるのを見ると、「お客さまが口にするものだ」ということを改めて実感し、身が引き締まります。